

Boodschappenlijstje van kookavond 08-01-2018

Samengesteld door: Richard Hovens

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **8 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Klassieke tomatensoep

Tomatensoep:

- 1,5 ui
- 3 teentjes knoflook
- 4,5 takjes salie
- 3 takjes rozemarijn
- 1,5 eetl. gerookte paprikapoeder
- 3,75 kg tomaten
- 225 ml rode wijn
- 750 ml water
- 3 eetl. gembersiroop
- 150 ml zure room

Gehaktballetjes:

- 500 g gehakt
- peper, zout en kruiden naar eigen inzicht
- 1 ei
- paneermeel

Pizza

Pizzadeeg:

- 2 zakjes gedroogde gist (ca. 7 gram)
- 800 gram (patent)bloem, of een mix van 300 gram bloem en 100 gram (fijne) griesmeel
- 2 theel. zout
- 500 ml lauwwarm water
- 4 eetl. olijfolie

Extra:

- bloem (voor uitrollen)
- mixer met deeghaken
- evt. pizza bakplaat of pizzasteen
- Toppings voor op de pizza

Tomatensaus:

- 4 knoflooktenen
- 2 sjalotje of kleine ui
- 4 takjes verse oregano

- 4 takjes verse tijm
- 2 blikken gepelde tomaten (400 ml)
- 2 blikjes tomatenpuree (7 ml)
- 4 eetlepels olijfolie
- peper
- zout

Citroentiramisu

Citroencrème:

- 5 eidooiers
- 100 g suiker
- 100 ml citroensap
- 100 g boter

Limoncellosiroop:

- 200 ml water
- 200 g suiker
- 200 ml limoncello

Mascarponecrème:

- 500 ml slagroom
- 5 eidooiers
- 100 g suiker
- 100 ml water
- 250 g mascarpone

Garnering:

- 2 eetl. poedersuiker
- 1 citroen

Extra nodig:

- spuitzak met gladde spuitmond
- ovenschaal
- fijne rasp
- poedersuiker om te bestrooien